

Menu na wynos dla szkół – listopad 2024

Data	Menu	Alergeny
4.11.2024 (poniedziałek)	Pizza na grubym cieście	1,3,7
5.11.2024 (wtorek)	Udka z kurczaka faszerowane Ziemniaki z wody Buraczki	1,3,7
6.11.2024 (środa)	Racuchy z jabłkiem	1,3,7
7.11.2024 (czwartek)	Filet z kurczaka panierowany w cieście Ziemniaki z wody Surówka z marchewki	1,3,7
8.11.2024 (piątek)	Pierogi ruskie	1,3,7
12.11.2024 (wtorek)	Spaghetti	1,3,7,9
13.11.2024 (środa)	Dewolaj z serem mozzarella Ziemniaki z wody Surówka z sałaty pekińskiej	1,3,7
14.11.2024 (czwartek)	Dramstyki panierowane Kulki ziemniaczane Surówka mix sałat	1,3,7
15.11.2024 (piątek)	Makaron z serem i cynamonem	1,3,7
18.11.2024 (poniedziałek)	Łazanki z kapustą i kiełbasą	1,3,7,9



19.11.2024 (wtorek)	Bitki z polędwicy Kasza Sos pieczeniowy Buraczki	1,3,7
20.11.2024 (środa)	Pancake's z sosem toffi	1,3,7
21.11.2024 (czwartek)	Filet z kurczaka w płatkach Ziemniaki z wody Surówka z czerwonej kapusty z majonezem	1,3,7
22.11.2024 (piątek)	Panierowany kalafior Kulki ziemniaczane Surówka z sałaty pekińskiej	1,3,7
25.11.2024 (poniedziałek)	Dewolaj z serem mozzarella Ziemniaki z wody Surówka z marchewki i pora	1,3,7
26.11.2024 (wtorek)	Gulasz wieprzowy Placki ziemniaczane Surówka z kuszonej kapusty	1,3,7
27.11.2024 (środa)	Naleśniki z musem owocowym i serem	1,3,7
28.11.2024 (czwartek)	Potrawka z kurczaka z warzywami Makaron	1,3,7
29.11.2024 (piątek)	Kopytka	1,3,4,7



Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak aby odbiorca miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową. W związku z powyższym przy jadłospisie będzie można znaleźć spis alergenów, a przy każdym daniu numer alergenu jaki zawiera to danie.

NUMERY ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH:

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe)
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy z drzew orzechowych
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy, między innymi: pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy

